Cuisinart[MD] LIVRET D'UTILISATION

Livret de recettes inclus

Mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] de 600 watts — SPB-600C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un liquide quelconque.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de nettoyer ou de vider le récipient. **Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne touchez jamais le couteau quand l'appareil est branché.**
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus près où il sera examiné, réparé et réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve ou des bocaux ordinaires, non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. **Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant que l'appareil fonctionne sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci.** Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le mélangeur est hors tension (OFF).
11. Quand le mélangeur est sous tension et que les voyants DEL sont allumés ou qu'ils clignotent, ne touchez pas au couteau, ne gênez pas le mouvement du couteau et n'enlevez pas le couvercle du récipient. Le mélangeur pourrait être accidentellement mis en marche par simple pression sur un bouton.
12. **LE COUTEAU EST TRÈS COUPANT. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.**
13. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur le bloc-moteur quand le récipient n'est pas bien posé.
14. Mettez toujours le couvercle sur le récipient quand vous faites fonctionner le mélangeur.
15. Ne laissez jamais le mélangeur fonctionner sans surveillance.
16. Vissez la bague de verrouillage fermement sur le fond du récipient. Vous risquez de vous blesser si le couteau devait être exposé.
17. **En ce qui a trait au cordon :** Le mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] de 600 watts de Cuisinart est muni d'un cordon plus long pour qu'il soit plus facile à utiliser à l'endroit qui vous convient. Manipulez-le avec soin. Soyez prudent pour éviter les risques d'emmêlement ou de trébuchement. Placez le cordon de façon qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus. Placez l'excédent de cordon dans le rangement au dos du bloc-moteur du mélangeur.
18. Lavez le récipient, le couteau, la bague et le couvercle du mélangeur avant la première utilisation.
19. **MISE EN GARDE :** AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DU BLOC-MOTEUR. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE COMPÉTENTE.
20. **MISE EN GARDE :** LE VOYANT CLIGNOTANT INDIQUE QUE L'APPAREIL EST PRÊT À FONCTIONNER. NE TOUCHEZ PAS AU COUTEAU.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

REMARQUE:

L'appareil est muni d'une fiche munie d'un fil de terre (à trois broches). Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être trifilaire et être d'un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Si la fiche ne fait pas dans la prise, communiquez avec un

électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

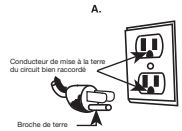
L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable pour protéger le moteur en cas de surcharge extrême. Si l'appareil s'arrête soudainement de manière imprévue, il suffit de le débrancher et de le laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le remettre en marche (voir la rubrique « Pour réinitialiser l'appareil » à la page 5).

La puissance nominale de 600 watts est calculée tablie selon l'accessoire du robot AFP-7 de Cuisinart. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent moins de courant.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

AVIS

Pour votre protection, le robot culinaire est muni d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une mise à la terre.



REMARQUE : Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.

ATTENTION : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes pas absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permis au Canada.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] à 6 vitesses de Cuisinart[MD] sur une surface plane et solide.
2. Retirez le livret d'utilisation et tout autre document du morceau de carton ondulé sur le dessus, puis enlevez celui-ci.
3. Sortez le bloc-moteur de la boîte avec soin et mettez-le de côté.
4. Retirez avec précaution, le morceau de carton dans lequel se trouve le récipient. Prenez garde de ne pas incliner le récipient en le sortant.

Pour assembler le mélangeur, lisez les instructions qui figurent à la page 4 du présent livret. Remettez tous les morceaux de carton ondulé dans la boîte et conservez la boîte au cas où vous devriez remballer votre mélangeur.

Avant d'utiliser le mélangeur la première fois : Lavez toutes les pièces comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 6 afin d'éliminer toute poussière et tout résidu.

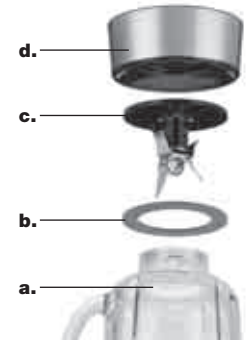
TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage. 3
Caractéristiques et avantages 4
Assemblage 4
Quelques rappels utiles 5
Mode d'emploi 5
Nettoyage et entretien 6
Choses à faire et à éviter 6
Garantie 8
Quelques conseils d'utilisation. 10

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Remarque : Le couteau est très coupant… manipulez-le avec précaution.

1. **Couvercle**
   Enfoncez simplement sur le récipient. Son joint étanche empêche les fuites.
2. **Bouchon mesure**
   Permet de mesurer et d'ajouter des ingrédients dans le récipient sans enlever le couvercle.
3. **Récipient en verre de 48 oz (1,4 L)**
   Conception unique et robuste. Grande ouverture.
4. **Joint d'étanchéité en caoutchouc (non montré)**
   Retient le récipient fermement en position.
5. **Couteau de haute qualité muni de lames en acier inoxydable brevetées**
   Assez robuste pour toutes les tâches de mélange, même les plus difficiles, allant du broyage de la glace au hachage de fines herbes.
6. **Bague de verrouillage**
   Bague à alignement automatique qui facilite la mise en place du récipient sur le bloc-moteur.
7. **Touches de commande à effleurement**
   a. **Marche/arrêt**
      Permet de mettre l'appareil en marche et de l'arrêter.
   b. **Haute vitesse**
      Une vitesse élevée qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé indique la vitesse choisie.
   c. **Basse vitesse**
      Une vitesse basse qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé indique la vitesse choisie.
   d. **Broyage de glace**
      Cette touche est préréglée à la meilleure vitesse pour broyer la glace. Vous n'avez qu'à appuyer dessus pour lancer l'opération.
   e. **Impulsions**
      Cette touche permet de mélanger les ingrédients à haute vitesse ou à basse vitesse ou encore de broyer de la glace, par impulsions, pour obtenir la consistance désirée.
8. **Bloc-moteur de service intense**
   Robuste et stable, il ne se « promène » pas sur le comptoir, même quand vous broyez de la glace!
9. **Pieds antidérapants**
   Empêchent le mélangeur de glisser sur le comptoir ou la table en cours de fonctionnement et d'y laisser des marques.
10. **Rangement de cordon (non montré)**
    Reçoit l'excédent de cordon pour garder le comptoir dégagé et sûr.



ASSEMBLAGE

Pour utiliser votre mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] de 600 watts de Cuisinart[MD], commencez par assembler le récipient.

1. Tournez le récipient (a) à l'envers et posez-le à plat sur une surface solide.
2. Placez le joint d'étanchéité (b) sur l'ouverture du fond du récipient.
3. Tournez le couteau (c) à l'envers et insérez-le dans le récipient, lames vers l'intérieur.

   Remarque : Le couteau est très coupant… manipulez-le avec précaution.
4. Assujettissez le joint d'étanchéité et le couteau en mettant la petite extrémité de la bague de verrouillage (d) sur le couteau. Serrez en tournant la bague dans le sens horaire. Assurez-vous que la bague de verrouillage est bien serrée. Une fois le récipient assemblé, remettez-le à l'endroit.
5. Posez le couvercle sur le récipient et insérez le bouchon mesure dans le couvercle.
6. Placez le récipient sur le bloc-moteur de façon que les graduations soient en face de vous et que la poignée soit tournée d'un côté ou de l'autre.
7. Branchez le cordon électrique. Votre mélangeur est prêt à l'emploi.

QUELQUES RAPPELS UTILES

• Quand le couvercle est fermé, il est possible d'ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, simplement en retirant le bouchon mesure. Vous n'avez qu'à ôter le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon.

- Laissez toujours le couvercle sur le récipient quand le mélangeur fonctionne.
- **Mise en garde :** Ne mettez pas le récipient sur le bloc-moteur pendant que l'appareil tourne.
- Ne tournez pas la bague de verrouillage quand vous séparez le récipient du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient.
- Ne mettez jamais des liquides bouillants ni d'aliments surgelés (sauf des glaçons ou des fruits congelés en morceaux de ½ po [1,25 cm]) dans le récipient.
- Ne mettez jamais de glace, d'aliments congelés ni de liquides très froids dans le récipient qui sort directement du lave-vaisselle.
- Ne mettez pas de liquides ou d'aliments très chauds dans le récipient qui sort directement du congélateur. Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, suivez les instructions de nettoyage qui paraissent sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 6.

MODE D'EMPLOI

1. Placez le bloc-moteur du mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] de 600 watts de Cuisinart[MD] sur une surface plate et solide, propre et sèche. Assemblez le mélangeur selon les instructions. Une fois que le récipient est assemblé et posé sur le bloc-moteur, branchez l'appareil dans une prise de courant.
2. Mettez tous les ingrédients nécessaires dans le récipient et posez le couvercle. Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture du bouchon mesure. Vous n'avez qu'à enlever le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon. **Ne mettez jamais les mains dans le mélangeur quand il est branché.**

Remarque : Commencez par verser les ingrédients liquides, puis ajouter les ingrédients solides. Non seulement vous obtiendrez une consistance plus uniforme, mais vous réduirez également les efforts du moteur.

Remarque : Pour retirer le couvercle du récipient, soulevez-le par un bord. Enlever le bouchon mesure n'enlèvera pas le couvercle.

3. **Pour mélanger :** Appuyez sur le bouton Marche/arrêt. Le voyant rouge DEL clignote, indiquant que le mélangeur est sous tension, mais qu'aucune fonction n'a été activée.
4. **Pour choisir la vitesse :** Appuyez sur la touche Haute vitesse, Basse vitesse ou Broyage de glace pour choisir la vitesse à laquelle vous voulez mélanger les ingrédients : le voyant marche et le voyant correspondant à la fonction choisie s'allumeront et le mélangeur tournera à la vitesse désirée. Vous pouvez changer de vitesse sans appuyer sur la touche Marche/arrêt, simplement en abaissant une autre touche de fonction.

   MISE EN GARDE : LE VOYANT ROUGE CLIGNOTANT INDIQUE QUE L'APPAREIL EST PRÊT À FONCTIONNER. NE TOUCHEZ PAS AU COUTEAU.
5. **Pour réinitialiser l'appareil :** L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable pour protéger le moteur. En cas de surcharge extrême, l'appareil se fermera pour empêcher le moteur de surchauffer. Dans un tel cas, il suffit de débrancher le mélangeur et de le laisser refroidir pendant 15 minutes, puis de réduire le contenu du récipient ou de défaire l'obstruction, et de remettre le mélangeur en marche selon le mode d'emploi.
6. **Pour interrompre ou arrêter une fonction :**
   a. **Pour interrompre la fonction :** Appuyez sur la touche de la fonction en marche. Par exemple, si vous mélangez à haute vitesse, appuyez sur la touche Haute vitesse et le mélangeur s'arrête, mais reste sous tension.
   b. **Pour arrêter la fonction :** Appuyez sur la touche Marche/arrêt quand vous avez terminé la recette et que vous voulez éteindre le mélangeur.
   c. **Pour éviter les efforts indus sur le moteur :** Le mélangeur est doté d'un dispositif d'arrêt automatique. Après avoir fonctionné sans arrêt pendant deux minutes, il passera automatiquement en mode veille. Pour poursuivre le mélange, appuyez sur la touche de fonction désirée.
7. **Mode Impulsions :** La fonction d'impulsions produit une action puissante de courte durée pour une opération rapide et efface. Pour l'utiliser, appuyez sur la touche Marche/arrêt, puis sur la touche Impulsions : le voyant à DEL rouge s'allume. Appuyez sur la tou-

che Impulsions et le voyant à DEL clignote. Appuyez ensuite sur la touche de fonction désirée. Répétez selon les besoins. C'est vous qui déterminez la durée de l'impulsion. Pendant l'impulsion, le voyant à DEL s'allume. La fonction d'impulsions est utile pour défaire de gros morceaux d'aliments ou maîtriser la consistance des aliments pendant la fonction de hachage. Elle est aussi utile pour amorcer le mélange sans faire appel à une puissance continue ou pour transformer des aliments qui n'ont pas besoin d'un gros mélange.

8. **Pour broyer de la glace :** Le moteur du mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] de 600 watts de Cuisinart[MD] est assez puissant pour broyer de la glace, sans liquide, à n'importe quel réglage. Mais, pour vous faciliter la tâche, nous avons réglé la fonction à la vitesse optimale. Pour broyer les glaçons, mettez-les dans le récipient et posez le couvercle. Appuyez sur la touche Marche/arrêt : le voyant Marche s'allume. Appuyez sur la touche Broyage de glace jusqu'à ce que la glace ait la consistance désirée. La fonction de broyage s'utilise aussi en mode impulsions. Voyez la rubrique « Quelques conseils d'utilisation » à la page 10 du livret de recettes pour obtenir tous les détails.
9. **Pour déloger des aliments :** Utilisez une spatule en plastique ou en caoutchouc pour déloger les aliments qui sont pris dans les branches du couteau. PRENEZ SOIN DE METTRE LE MÉLANGEUR HORS TENSION AU PRÉALABLE! Remettez le couvercle et le bouchon mesure avant de relancer l'opération, au besoin. Ne laissez pas la spatule dans le récipient pendant l'opération.
10. **L'opération terminée :** Mettez le mélangeur hors tension en appuyant sur le bouton Marche/arrêt et débranchez-le de la prise de courant. N'enlevez jamais le récipient du bloc-moteur avant d'avoir mis le mélangeur hors tension. Ne tournez pas la bague de verrouillage du récipient quand vous enlevez celui-ci du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient. Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] de 600 watts de Cuisinart[MD] de la prise de courant avant toute opération de nettoyage. Le mélangeur est fait de pièces à l'épreuve de la corrosion, qui sont faciles à nettoyer. Avant d'utiliser le mélangeur la première fois et après chaque utilisation, nettoyez chaque pièce parfaitement. À l'occasion, vérifiez l'état des pièces avant de les assembler. Si une pièce est endommagée ou que le récipient est ébréché ou fissuré, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR.

Enlevez le récipient du bloc-moteur en le soulevant bien droit. Tournez la bague de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.

Retirez le couteau et le joint d'étanchéité. Lavez ces pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les parfaitement.

Lavez la bague dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou à la main, à l'eau chaude.

MISE EN GARDE : Manipulez le couteau avec précaution, car il est TRÈS COUPANT et vous pourriez vous couper. N'essayez pas de séparer les différentes branches du couteau.

Enlevez le couvercle et son bouchon mesure. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et essuyez-les parfaitement, ou encore mettez-les à l'envers dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le récipient en verre peut être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et essuyé, ou encore lavé à l'envers dans le lave-vaisselle.

Essuyez le bloc-moteur avec un linge humide, puis séchez-le parfaitement. Ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide, ni au lave-vaisselle.

Truc : Voici une autre façon de laver le couteau. Versez une très petite quantité de savon à vaisselle dans le récipient assemblé et remplissez-le à moitié d'eau. Faites fonctionner le mélangeur 30 secondes, à petite vitesse. Videz le récipient et répétez l'opération avec de l'eau propre. Videz le récipient et démontez les pièces avec précaution. Lavez le couteau, le joint d'étanchéité et la bague de verrouillage à la main à l'eau chaude savonneuse. Rincez toutes les pièces et essuyez-les parfaitement.

CHOSES À FAIRE ET À ÉVITER AVEC VOTRE MÉLANGEUR

CHOSES À FAIRE :

- Assurez-vous que la prise de courant est de la même tension que celle qui est indiquée sur le dessous du bloc-moteur du mélangeur.
- Utilisez toujours le mélangeur sur une surface propre, sèche et stable.
- **Commencez toujours par mettre les ingrédients liquides dans le récipient et ajoutez ensuite les ingrédients solides. Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.**

- Coupez la plupart des aliments en dés ou en cubes de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). Pour obtenir des résultats plus uniformes, coupez les fromages en dés d'au plus ½ po (1,25 cm).
- Utilisez le bouchon mesure pour mesurer et ajouter les ingrédients liquides, comme les boissons alcooliques. Reposez le bouchon dans le couvercle après avoir ajouté le liquide.
- Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique pour racler les parois, au besoin, mais toujours après avoir pris soin de mettre le mélangeur hors tension (OFF). N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, sous peine d'endommager le récipient ou le couteau.
- Fermez bien le couvercle. Le récipient doit toujours être couvert quand vous faites fonctionner le mélangeur.
- Assurez-vous que la bague de verrouillage est bien serrée.
- Enlevez toujours la bague de verrouillage, le couteau et le joint d'étanchéité avant de nettoyer le récipient.
- Quand vous raclez les parois du récipient avec une spatule, détachez les aliments des parois et repoussez-les vers le centre, sur le couteau.
- Avant d'hacher des ingrédients, tels que des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, du zeste d'agrumes, des miettes de pain, des épices ou des noix, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement secs.
- Si les aliments adhèrent aux parois du récipient pendant le mélange, faites fonctionner le mélangeur par petites impulsions brèves.
- Les impulsions doivent être brèves. Espacez-les de façon que le couteau s'immobilise entre chacune.

CHOSES À ÉVITER :

- N'utilisez pas le récipient pour conserver des liquides ou des aliments.
- Ne mettez pas le couteau ni la bague de verrouillage sur le bloc-moteur sans le récipient.
- N'essayez pas de transformer des pommes de terre en purée, de pétrir du pain ou de battre les blancs d'œuf avec le mélangeur.
- N'enlevez pas le récipient du bloc-moteur pendant que le mélangeur est sous tension (ON). Gardez le couvercle du récipient en place pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne tournez pas la bague du verrouillage du récipient quand vous enlevez le récipient du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient bien droit.
- Ne sur-transformez pas les aliments. Quelques secondes suffisent pour la plupart des fonctions.
- Ne surchargez pas le mélangeur. Si le moteur cale, arrêtez immédiatement le mélangeur, débranchez-le et enlevez une partie des aliments avant de reprendre l'opération.
- Ne mettez jamais un ustensile dans le récipient quand le mélangeur est sous tension.
- N'utilisez aucun contenant ni accessoire non recommandé par Cuisinart. Vous risqueriez de vous blesser.
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.
- Ne mettez jamais de liquides bouillants ni d'aliments surgelés dans le récipient en verre, sauf des glaçons ou des cubes de fruits congelés de ½ pouce (1,25 cm). Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à vide.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, **ne le retournez pas au magasin.** Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle :

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Address: Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle : SPB-600C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

REMARQUE : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

Cuisinart®

Livret de recettes

Mélangeur SmartPower^MC Deluxe^MC de 600 watts

QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION

Vous trouverez dans les recettes qui suivent, certaines des recettes favorites de Cuisinart, mais aussi quelques combinaisons créatives qui sont sûres de faire la joie de votre famille et de vos amis. Grâce à la puissance de broyage supérieure de votre mélangeur SmartPower[MC] Deluxe[MC] de 600 watts de Cuisinart[MD], vous pourrez également préparer de délicieuses boissons glacées.

Pour hacher des noix
Mettez ½ tasse (125 ml) de noix écalées dans le récipient et posez le couvercle. Transformez par impulsions, puis à basse ou à haute vitesse jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Donnez quelques impulsions de moins pour obtenir des noix grossièrement hachées. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de ½ tasse (125 ml) à la fois.

Pour émietter du pain, des biscuits ou des biscottes
Déchirez, brisez ou coupez le pain, les biscuits ou les biscottes en morceaux de ½ po (1,25 cm) ou moins. (Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain d'un jour ou plus vieux encore.) Mettez les morceaux dans le récipient. Hachez par impulsions à basse ou à haute vitesse, puis transformez sans arrêt jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour obtenir des résultats optimaux, ne transformez pas plus de 1 tasse (250 ml) à la fois.

Pour broyer de la glace
Mettez jusqu'à dix glaçons de taille standard dans le récipient et posez le couvercle. Transformez en donnant environ 10 brèves impulsions en mode Broyage de glace, jusqu'à ce que la glace ait la texture désirée. Mettez le mélangeur hors tension. Donnez moins d'impulsions si vous désirez de la glace broyée plus grossièrement.

Pour râper du zeste d'agrumes frais
Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Coupez l'écorce de l'agrume en lanières (à l'aide d'un éplucheur) et utilisez un couteau bien affûté pour retirer la partie blanche amère du zeste. Ne transformez pas plus de huit lanières à la fois (cela correspond au zeste d'un citron moyen). Coupez les lanières en deux. Mettez-les avec 1 c. à thé (5 ml) de sucre ou de gros sel (selon la recette) dans le récipient. Couvrez. Transformez pendant 15 à 20 secondes à basse vitesse.

Pour préparer des aliments pour bébé
Combinez au plus ½ tasse (125 ml) de viandes, de fruits ou de légumes cuits avec 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon ou liquide de cuisson) dans le récipient. Couvrez. Transformez pendant 15 à 20 secondes à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajoutez plus de liquide, au besoin, et transformez de nouveau jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Consultez toujours votre pédiatre ou votre médecin de famille pour savoir quels sont les meilleurs aliments pour votre bébé et le moment approprié pour introduire de nouveaux aliments.

Pour râper du fromage dur
Coupez le fromage en dés de ½ pouce (1,25 cm) et enlevez la croûte dure. Mettez les dés dans le récipient. Couvrez. Hachez en donnant 10 à 12 impulsions à basse vitesse, puis transformez sans arrêt jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de 3 onces (90 g) de fromage à la fois.

Pour moudre des épices
Assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Versez ¼ à ½ tasse (60 à 125 ml) d'épices, de graines ou de poivre en grains dans le récipient. Couvrez. Donnez quelques impulsions à basse ou à haute vitesse pour défaire les épices, puis transformez sans arrêt pendant 20 à 40 secondes.

Pour fouetter de la crème
Dans la mesure du possible, mettez le récipient et les couteaux au réfrigérateur pendant 15 minutes au préalable. Versez 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter ou épaisse dans le récipient. Couvrez. Transformez en donnant 20 à 30 impulsions à basse vitesse jusqu'à ce que la crème ait épaissi. (Si la crème est trop mélangée, il s'y formera des grumeaux de beurre.) Si vous le désirez, ajoutez 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et 1 ou 2 c. à thé (5 à 10 ml) de vanille ou d'autre arôme. D'une consistance épaisse, mais non mousseuse, la crème fouettée obtenue sera idéale pour garnir les desserts et les cafés.

Lorsque vous utilisez le mélangeur pour réduire en purée des mélanges chauds, tels que les potages ou des aliments pour bébé, utilisez une passoire pour égoutter les solides et réservez le liquide de cuisson. Ensuite, mettez les aliments cuits dans le mélangeur avec ½ à 1 tasse (125 à 250 ml) de liquide réservé. Hachez à basse vitesse, puis transformez sans arrêt à haute ou à basse vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger pour éviter que de la vapeur ne s'accumule à l'intérieur et ne provoque le soulèvement violent du couvercle du récipient.

Gardez votre mélangeur sur le comptoir à portée de la main. Vous serez étonné de voir combien de fois vous l'utiliserez!

Ayez toujours un stock de cubes de fruits, de yogourt, de lait ou de purée de fruits congelés et utilisez-les au lieu des cubes de glace ordinaires qui diluent le goût des barbotines ou des boissons glacées.

Pour un nettoyage rapide, versez 1 tasse (250 ml) d'eau chaude et une goutte de détergent liquide pour la vaisselle dans le récipient. Couvrez. Faites tourner le mélanger pendant 30 secondes (ou plus au besoin) à basse ou à haute vitesse. Jetez l'eau savonneuse et rincez le récipient parfaitement à l'eau claire avant de le ré-utiliser.

AIDE-MÉMOIRE

Pour mettre le mélangeur en marche	Appuyer sur la touche Marche/arrêt. Le mélangeur est alors en mode d'attente.
Pour mélanger	Appuyer sur la touche de vitesse désirée.
Pour changer de vitesse	Appuyer sur la touche de vitesse désirée.
Pour transformer par impulsions	En mode d'attente, appuyer sur la touche Marche/arrêt, puis sur la touche Impulsions, puis abaisser et relâcher la touche de vitesse désirée.
Pour broyer de la glace	En mode d'attente, appuyer sur la touche Marche/arrêt, puis sur la touche Broyage de glace.
Pour arrêter le mélangeur (et le mettre hors tension)	Appuyer sur la touche Marche/arrêt.
Pour arrêter le mélangeur (en mode Haute vitesse, Basse vitesse ou Broyage de glace)	Appuyer sur n'importe quelle touche.
Pour arrêter le mélangeur (en mode Impulsions)	Relâcher la touche de vitesse.

GUIDE DE SÉLECTION DES RÉGLAGES

Consultez le guide ci-dessous pour choisir le réglage approprié aux résultats désirés.

Ingrédient/Recette	Réglage	Résultat
Reconstituer du jus d'orange concentré congelé	Basse vitesse	Lisse et bien en chair
Mayonnaise	Basse vitesse	Épaisse et onctueuse
Vinaigrette	Basse ou haute vitesse	Parfaitement mélangée et émulsifiée
Noix (écalées, ½ t. [125 ml] ou moins à la fois)	Haute vitesse – par impulsions pour hacher	Texture grossière à fine
Crème épaisse ou à fouetter	Basse vitesse par impulsions	Riche et onctueuse
Pains, biscuits ou biscottes	Haute vitesse - par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine
Zeste d'agrume râpé ou haché (ajouter 1 à 2 c. à thé [5 à 10 ml] de sucre ou de sel, selon la recette)	Basse vitesse – par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture fine uniforme
Yogourts fouettés, laits frappés, boissons santé	Basse ou haute vitesse	Veloutés, crémeux et onctueux
Aliments pour bébé, purées de fruits ou de légumes	Haute vitesse	Texture lisse et crémeuse
Cocktails glacés	Haute vitesse	Texture épaisse de barbotine
Fromages durs	Haute vitesse - par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine
Épices	Haute ou basse vitesse - par impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine
Glaçons	Broyage de glace, par impulsions ou sans arrêt	Texture concassée ou pilée

Yogourt fouetté stimulant le système immunitaire

Quand vos batteries sont à plat, ce yogourt fouetté vous réenergisera!

Donne environ 4 tasses (1 L).

- ¾ tasse (175 ml) de jus de grenade
- 1 mangue, coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 1 tasse (250 ml) de raisins sans pépins (rouges ou verts)
- 1 kaki mûr, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)*
- 1 kiwi, coupé en 4 morceaux
- 1 tasse (250 ml) de fraises congelées
- 1 tasse (250 ml) de mûres congelées
- 1 c. à soupe (15 ml) de germe de blé
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de graines de lin

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 40 secondes jusqu'à consistance onctueuse.
3. Servir immédiatement.

*On peut remplacer le kaki par n'importe quel autre fruit mur, comme la mangue, la papaye ou l'ananas.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 163 (20 % de matières grasses) • glucides 33 g • protéines 2 g • lipides 4 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 7 mg • calcium 32 mg • fibres 5 g

Yogourt fouetté plein de vitamine C

Ce délicieux yogourt fouetté est gorgé de vitamine C.

Donne environ 5 tasses (1,18 L).

- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange
- 2 tasses (500 ml) de fraises fraîches, équeutées et coupées en deux
- 1 orange de petite ou moyenne taille, en segments (environ ¾ tasse [175 ml])
- 1 tasse (250 ml) de papaye, coupée en dés de 1 po (2,5 cm) (environ le quart d'une grosse papaye)
- 1 tasse (250 ml) de mangue, coupée en dés de 1 po (2,5 cm) (environ 1 petite mangue)
- 2 tasses (500 ml) de fraises congelées

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant environ 30 secondes jusqu'à consistance onctueuse.
3. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 287 (59 % de matières grasses) • glucides 26 g • protéines 4 g • lipides 20 g • gras sat. 12 g • cholestérol 46 mg • sodium 167 mg • calcium 33 mg • fibres 2 g

Yogourt fouetté super protéiné

De quoi vous rafraîchir après votre séance d'entraînement!

Donne environ 4½ tasses (1,06 L).

- 1½ tasse (375 ml) de boisson de soja, d'amande ou de chanvre (ou du lait de vache)
- ½ tasse (125 ml) de yogourt nature ou à la vanille
- 1 banane, en morceaux
- 1 banane congelée, coupée en morceaux de ½ po (1,25 cm)
- 1½ tasse (375 ml) de petits fruits mélangés congelés
- 2 c. à soupe (30 ml) de protéines en poudre
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel (au goût)

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant environ 40 secondes jusqu'à consistance onctueuse.
3. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 72 (14 % de matières grasses) • glucides 13 g • protéines 4 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 2 mg • sodium 46 mg • calcium 37 mg • fibres 1 g

Yogourt fouetté vert

Une délicieuse façon d'ajouter des légumes verts à votre régime alimentaire. Le bon goût vous surprendra!

Donne environ 5 tasses (1,18 L).

- 1½ tasse (375 ml) d'eau filtrée
- 1 banane, en morceaux
- 1 banane congelée, coupée en morceaux de ½ po (1,25 cm)
- 1 pomme, évidée et coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de graines de lin
- 8 tasses (2 L) de légumes feuilles verts mélangés, tassés (bettes, persil, épinard et chou frisé), hachés grossièrement

1. Mettre l'eau, les bananes, la pomme et l'huile de graines de lin dans le récipient du mélangeur. Transformer à haute vitesse pendant environ 15 secondes.
2. Pendant que le mélangeur tourne à haute vitesse, retirer le bouchon mesure et ajouter les légumes feuilles, une poignée à la fois, par l'ouverture du couvercle; transformer pendant environ 1½ minute jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 95 (27 % de matières grasses) • glucides 17 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 56 mg • calcium 58 mg • fibres 3 g

« Lait frappé » au café

Une boisson au café savoureuse facile à préparer à la maison! Pensez-y d'avance puisque vous aurez besoin de préparer des glaçons spéciaux.

Donne environ 4 tasses (1 L).

- 6 oz (177 ml) de crème épaisse ou de crème 10 %
- 2½ tasses (625 ml) de café fort infusé, divisé
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

1. Mélanger la crème et ¾ tasse (175 ml) de café; verser dans un bac à glaçons. Mettre au congélateur jusqu'au lendemain.
2. Quand le mélange est congelé, verser le reste du café avec le sucre dans le récipient. Ajouter les cubes de café-crème et transformer à haute vitesse pendant 45 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. La boisson est très épaisse, il faut donc un certain temps pour qu'elle se mélange bien.
3. Servir immédiatement. Il pourrait être plus facile de vider la boisson à la cuillère que de la verser.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 40 (54 % de matières grasses) • glucides 4 g • protéines 1 g • lipides 2 g • gras sat. 2 g • cholestérol 8 mg • sodium 10 mg • calcium 24 mg • fibres 0 g

Piña Colada

Voici une version plus naturelle de la piña colada traditionnelle, dans laquelle nous avons remplacé la crème de noix de coco par du lait de coco.

Donne environ 5 tasses (1,18 L).

- 1 tasse (250 ml) de rhum de bonne qualité
- ½ tasse (125 ml) de lait de coco non sucré
- 3 tasses (750 ml) d'ananas frais, bien mûrs, coupés en dés de 2 po (5 cm)
- 1 tasse (250 ml) de sorbet à la noix de coco
- 1 tasse (250 ml) d'ananas congelé, coupés en dés de ½ po (1,25 cm)
- 6 glaçons

1. Mettre tous les ingrédients, sauf les glaçons, dans le récipient.
2. Transformer à haute vitesse pendant environ 45 secondes jusqu'à consistance homogène. Pendant que le mélangeur tourne, retirer le bouchon mesure et ajouter les glaçons, un à la fois, par l'ouverture du couvercle.
3. La boisson pourrait être plutôt claire; elle sera excellente sur des glaçons.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 273 (15 % de matières grasses) • glucides 34 g • protéines 1 g • lipides 5 g • gras sat. 4 g • cholestérol 0 mg • sodium 18 mg • calcium 13 mg • fibres 2 g

Punch au rhum glacé

Une boisson sucrée et fruitée qui est très populaire aux fêtes d'été.

Donne environ 6 tasses (1,4 L).

- ½ tasse (125 ml) de jus d'orange
- 1½ oz (45 ml) de jus de lime fraîche (le jus d'environ 2 limes)
- ¾ tasse (175 ml) de rhum
- 1 c. à soupe (15 ml) de grenadine
- 3 tasses (750 ml) d'ananas frais, coupés en dés de 2 po (5 cm)
- 1 chopine (500 ml) de sorbet à la mangue
- 6 glaçons

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Transformer à haute vitesse pendant environ 45 secondes jusqu'à consistance onctueuse.
3. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 91 (1 % de matières grasses) • glucides 14 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 4 mg • calcium 7 mg • fibres 1 g

Mudslide glacé

Donne environ 6 tasses (1,4 L).

- 1 tasse (250 ml) de lait
- ¼ tasse (50 ml) de Kahlúa
- ¼ tasse (50 ml) de vodka
- 2 c. à soupe (30 ml) de liqueur Irish cream
- 3 tasses (750 ml) de crème glacée à la vanille

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Transformer à haute vitesse pendant 40 à 45 secondes jusqu'à consistance onctueuse.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 232 (49 % de matières grasses) • glucides 22 g • protéines 3 g • lipides 13 g • gras sat. 8 g • cholestérol 46 mg • sodium 48 mg • calcium 89 mg • fibres 0 g

Crêpes à la ricotta

Pour une variante savoureuse, ajoutez une tasse de petits fruits à la pâte juste avant la cuisson.

Donne environ 18 crêpes.

- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de ricotta à teneur réduite en gras
- 2 gros œufs, battus
- ¼ tasse (50 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi à la température de la pièce
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
- ½ c. à thé (2 ml) de zeste d'orange
- ⅓ tasse (75 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage non blanchie
- ½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
- ½ c. à thé (2 ml) de sel de table
- 1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1. Mettre le lait, la ricotta, les œufs, le beurre et la vanille dans le récipient. Transformer à haute vitesse pendant environ 15 secondes. Ajouter le zeste d'orange et le sucre; transformer pendant 10 secondes. Racler les parois du récipient avec une spatule souple en caoutchouc.
2. Ajouter le reste des ingrédients secs et transformer par impulsions à haute vitesse pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
3. Faire cuire les crêpes en versant ¼ tasse (50 ml) de pâte à la fois dans une poêle préparé.

Information nutritionnelle par portion (2 crêpes) :

Calories 188 (42 % de matières grasses) • glucides 20 g • protéines 7 g • lipides 9 g • gras sat. 5 g • cholestérol 71 mg • sodium 273 mg • calcium 130 mg • fibres 0 g

Pâte à crêpes

Une recette polyvalente qu'on peut servir avec une garniture sucrée (sucre à la cannelle et fruit; crème fouettée et chocolat) ou salée (œufs jambon; légumes et sauce hollandaise).

Donne environ 20 crêpes de 8 po (20 cm).

- 3 gros œufs, à la température de la pièce
- ¼ tasse (50 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi à la température de la pièce
- ¾ tasse (175 ml) de farine tout usage non blanchie
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) de lait écrémé, à la température de la pièce
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé, fondu, à la température de la pièce

1. Mettre les œufs, le beurre fondu, la farine, le sel et le sucre dans le récipient. Faire tourner le mélangeur à faible vitesse, retirer le bouchon mesure et ajouter le lait et la vanille par l'ouverture du couvercle; transformer pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à consistance lisse. Si le temps le permet, laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Avant d'utiliser la pâte, la mélanger avec un fouet et la filtrer au besoin pour éliminer les grumeaux.
2. Faire fondre 1 c. à thé (5 ml) de beurre dans une poêle de 8 po (20 cm) à feu moyen. Lorsque la poêle est chaude, y verser à peine ¼ de tasse (60 ml) de pâte et étaler celle-ci en une fine couche égale en faisant osciller la poêle dans tous les sens. Après environ 2 minutes, lorsque la crêpe est prise et que les bords sont légèrement dorés, la retourner avec une spatule résistante à la chaleur et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Faire cuire toutes les crêpes de cette façon.

Information nutritionnelle pour 1 crêpe :

Calories 56 (52 % de matières grasses) • glucides 5 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras sat. 2 g • cholestérol 39 mg • sodium 77 mg • calcium 22 mg • fibres 0 g

Frittata Primavera

Les frittatas sont une délicieuse solution de rechange à l'omelette classique. Essayez celle-ci; vous ne serez pas déçu.

Donne 10 à 12 portions.

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1 petite courgette d'environ 4 oz (150 g), déchiquetée
- 1 carotte de taille moyenne ou grande, déchiquetée
- 1 poivron rouge moyen, tranché
- 6 champignons moyens (on peut utiliser des champignons blancs fermes), tranchés
- 1 petit oignon, tranché
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher, divisé
- 10 gros œufs
- ¼ tasse (50 ml) de lait entier ou écrémé
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu enduit végétal de cuisson
- 3 oz (85 g) de parmesan, finement râpé
- 6 grosses feuilles de basilic, déchirées en morceaux

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Verser l'huile dans une poêle de 12 po (30 cm) antiadhésif allant au four (comme la poêle GreenGourmet[MD] de Cuisinart[MD]). Faire chauffer à feu moyen. Une fois que l'huile est chaude, ajouter les légumes avec 1 ou 2 pincées de sel. Faire revenir jusqu'à ce que les légumes soient mous.
3. Pendant que les légumes cuisent, mettre les œufs et le lait avec le reste du sel et du poivre dans le récipient. Transformer à haute vitesse jusqu'à consistance mousseuse.
4. Vider les légumes cuits dans un petit bol à mélanger. Vaporiser la même poêle d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Remettre les légumes sautés dedans, verser le mélange d'œuf dessus, puis garnir le tout de fromage et de basilic. Faire cuire à feu mi-doux jusqu'à ce que le dessous soit pris. Transférer dans un four préchauffé et faire cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la frittata soit gonflée et dorée.
5. Après la cuisson, laisser la frittata reposer pendant 5 minutes avant de trancher et de servir.

Information nutritionnelle par portion (basée sur 12 portions) :

Calories 117 (58 % de matières grasses) • glucides 3 g • protéines 9 g • lipides 8 g • gras sat. 3 g • cholestérol 183 mg • sodium 264 mg • calcium 114 mg • fibres 1 g

Potage à la courge musquée et à la noix de coco au cari

Une soupe lisse et douce inspirée de l'Orient.

Donne environ 5½ tasses (1,3 L).

- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre ou de ghee*
- 1 petit oignon, haché
- 1 piment jalapeño, égrené et haché finement
- 1 morceau de gingembre de 1 po (2,5 cm), pelé et finement haché
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cari
- 1 courge musquée, environ 2½ lb (1,1 kg), pelée, égrenée et coupée en dés de 2 po (5 cm)
- 1 boîte de 13,5 oz (398 ml) de lait de coco
- 1½ tasse (375 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher

1. Faire chauffer le beurre ou le ghee dans une casserole de 6 pintes (5,7 L) à feu mi-doux. Une fois que le beurre a fondu, ajouter l'oignon, le jalapeño, le gingembre et l'ail; remuer. Ajouter la poudre de cari et faire revenir très délicatement pendant environ 5 minutes, en gardant le feu assez bas pour chauffer doucement, sans brûler.
2. Incorporer la courge et remuer pour que tous les ingrédients soient bien enrobés. Ajouter le lait de coco, le brouillon et le sel; porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant environ 30 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que la courge soit tendre.
3. Lorsqu'elle est tendre, séparer les solides des liquides. Mettre environ la moitié du liquide et la moitié des solides

dans le récipient du mélangeur. Transformer à basse vitesse pendant environ 10 secondes, puis passer à haute vitesse pour mélanger parfaitement. Verser la soupe dans une soupière propre. Répéter avec le reste des ingrédients, en ajoutant graduellement le reste du bouillon jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

*Le ghee est un beurre clarifié qui vient de l'Orient qu'on trouve au rayon des produits de spécialité dans les supermarchés ou les boutiques d'aliments santé.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 246 (54 % de matières grasses) • glucides 28 g • protéines 3 g • lipides 16 g • gras sat. 14 g • cholestérol 10 mg • sodium 362 mg • calcium 112 mg • fibres 4 g

Potage de poivrons rouges rôtis

Ce potage est délicieux chaud ou froid… à votre goût!

Donne environ 5 tasses (1,18 L).

- 6 poivrons rouges, égrenés
- ½ c. à soupe (7 ml) de beurre non salé
- 6 gousses d'ail, grossièrement hachées
- 1 petit échalote d'environ 1 oz (30 g), haché grossièrement
- ¼ petite oignon, hachée grossièrement
- 2 c. à soupe (30 ml) de sherry
- 2½ tasses (625 ml) de bouillon de poulet faible en sodium
- 1½ c. à thé (7 ml) de sucre granulé
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher ou de sel de mer
- 1 à 2 pincées de poivre noir frais moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de zeste d'orange
- ½ c. à soupe (7 ml) de vinaigre balsamique blanc

1. Aplatir les poivrons rouges égrenés et les déposer sur une plaque de cuisson chemisée de papier d'aluminium. Faire griller au four, grille à la position supérieure, jusqu'à ce qu'ils commencent à noircir. Retirer du four et transférer dans un bol à mélanger; couvrir d'une pellicule plastique. Réserver.
2. Pendant que les poivrons grillent, faire fondre le beurre dans une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter l'ail, l'échalote et l'oignon; faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés. Déglacer la casserole avec le sherry et faire réduire de moitié. Ajouter le bouillon et porter à ébullition à feu mi-vif. Dès que le mélange bouille, ajouter le sucre, le sel, le poivre et le zeste. Réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Verser dans le récipient du mélangeur.
3. Enlever la peau des poivrons rouges avec soin, puis couper ceux-ci en quartiers et les mettre dans le récipient du mélangeur, avec le vinaigre.
4. Transformer à haute vitesse en donnant 3 à 4 impulsions pour défaire les ingrédients, puis sans arrêt pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.
5. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir chaud ou froid.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 92 (15 % de matières grasses) • glucides 16 g • protéines 4 g • lipides 2 g • gras sat. 1 g • cholestérol 3 mg • sodium 524 mg • calcium 24 mg • fibres 4 g

Vinaigrette crémeuse à l'aneth

Cette vinaigrette est savoureuse avec un quartier de laitue iceberg ou comme sauce sur les pommes de terres rôties.

Donne environ 3 tasses (750 ml).

- 1 tasse (250 ml) de babeurre
- 8 oz (225 g) de crème sure
- ½ tasse (125 ml) de mayonnaise légère
- $^2/_3$ tasse (150 ml) d'aneth frais, tassé
- 1½ c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais
- ½ oz (15 g) d'échalote (environ la moitié d'une échalote moyenne)
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
- poivre noir frais moulu

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Transformer à haute vitesse pendant environ 45 secondes jusqu'à consistance lisse. Servir immédiatement ou laisser reposer pendant 30 minutes pour que les saveurs se marient.

   Remarque : Cette vinaigrette se conserve pendant une semaine au réfrigérateur.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 20 (76 % de matières grasses) • glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 2 g • gras sat. 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 55 mg • calcium 11 mg • fibres 0 g

Sauce hollandaise

Cette sauce s'emploie dans de nombreux plats, tels que les œufs à la bénédictine et les légumes vapeur.

Donne 1 tasse (250 ml).

- ½ tasse (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé
- 4 gros jaunes d'œuf
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
- 1 pincée de moutarde moulue
- 1 pincée de poivre noir frais moulu
- 1½ c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il bouille.
2. Pendant ce temps, mettre tous les autres ingrédients dans le récipient. Environ 1 minute avant d'ajouter le beurre, transformer à basse vitesse pendant environ 30 secondes pour combiner les ingrédients.
3. Pendant que le mélangeur tourne, retirer le bouchon mesure lentement, verser environ 1 c. à soupe (15 ml) de beurre en un mince filet par l'ouverture du couvercle et mélanger pendant environ 15 secondes. Ajouter le reste du beurre très lentement. Lorsque tout le beurre a été ajouté, reposer le bouchon et continuer à mélanger pendant 45 à 60 secondes, jusqu'à ce que le mélange ait épaissi.
4. Goûter et corriger au goût. Servir chaud.

   Remarque : Afin de réduire les éclaboussures pendant qu'on verse le beurre, utiliser un linge à vaisselle autour de l'ouverture du couvercle.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 64 (94 % de matières grasses) • glucides 0 g • protéines 1 g • lipides 7 g • gras sat. 4 g • cholestérol 67 mg • sodium 35 mg • calcium 6 mg • fibres 0 g

Vinaigrette aux fines herbes

Cette vinaigrette classique est parfaite avec une salade verte ou les légumes frais. Pour varier et réduire la quantité d'herbes déshydratées que vous devez garder en stock, remplacez le basilic, le thym et la marjolaine par 1½ c. à thé (7 ml) d'herbes de Provence.

Donne environ 1 tasse (250 ml).

- ¼ tasse (50 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- ¼ tasse (50 ml) de persil frais
- ½ c. à thé (2 ml) de basilic déshydraté
- ½ c. à thé (2 ml) de thym déshydraté
- ½ c. à thé (2 ml) de marjolaine déshydratée
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre blanc moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
- ¾ tasse (175 ml) d'huile d'olive vierge extra

1. Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le récipient. Transformer à basse vitesse jusqu'à ce que le persil soit finement haché.
2. Pendant que le robot tourne, retirer le bouchon mesure et verser l'huile en un très mince filet par l'ouverture du couvercle. L'opération devrait prendre environ 2½ minutes.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 91 (99 % de matières grasses) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 11 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 76 mg • calcium 3 mg • fibres 0 g

Sauce marinara

Utilisez cette sauce sur des pâtes ou comme sauce à pizza. Elle se congèle bien aussi!

Donne entre 3 et 3½ tasses (750 à 875 ml).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 5 gousses d'ail, hachées
- ½ petit oignon, haché
- ¼ bulbe de fenouil, tranché
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher, divisé
- 1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates italiennes en purée
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu
- ½ c. à thé (2 ml) d'origan déshydraté
- 2½ c. à soupe (40 ml) de sucre granulé, divisé
- 6 grosses feuilles de basilic frais, déchirées en petits morceaux

1. Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse à feu doux. Ajouter l'ail et l'oignon; faire revenir pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que l'oignon soit mou et que l'ail embaume, sans être dorés.
2. Ajouter le fenouil et une pincée de sel; faire revenir pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit très mou et légèrement doré.
3. Ajouter les tomates avec leur jus et les écraser légèrement avec le dos d'une cuillère en bois. Porter à forte ébullition. Ajouter les épices, 2 c. à soupe (30 ml) de sucre et le basilic; laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
4. Transférer la sauce dans le récipient du mélangeur. Ajouter le reste du sel et du sucre. Transformer à basse vitesse en donnant 8 à 12 impulsions, jusqu'à la consistance désirée. Pour une sauce plus lisse, transformer sans arrêt à basse vitesse après avoir donné 4 impulsions. Corriger l'assaisonnement au goût.

Information nutritionnelle par portion (¼ tasse [50 ml]) :

Calories 33 (27 % de matières grasses) • glucides 6 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 163 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g

Mousse au chocolat sans produits laitiers

Cette mousse riche est tellement bonne que vous ne manqueriez rien!

Donne 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 12 oz (340 g) de chocolat mi-sucré (grossièrement haché) ou de grains de chocolat
- 1/3 tasse (75 ml) de sucre granulé
- ½ c. à soupe (7 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 tasse (250 ml) de boisson de soja
- 1 paquet de 14 à 16 oz (420 à 500 g) de tofu à texture fine, égoutté et coupé en dés de 1 po (5 cm)

1. Mettre le chocolat, le sucre et la vanille dans le récipient du mélangeur.
2. Verser la boisson de soja dans une casserole et la faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'elle commence à peine à bouillir. Lorsqu'elle est chaude, la verser sur le chocolat dans le récipient du mélangeur et transformer à basse vitesse. Pendant que le mélangeur tourne, retirer le bouchon mesure et ajouter les dés de tofu par l'ouverture du couvercle.
3. Mélanger pendant environ 45 secondes, jusqu'à consistance homogène, en raclant les parois selon les besoins.
4. Verser la mousse dans des ramequins individuels. Tapoter les ramequins sur le comptoir afin d'éliminer toutes les bulles d'air. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 2 heures avant de servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 222 (42 % de matières grasses) • glucides 31 g • protéines 4 g • lipides 11 g • gras sat. 6 g • cholestérol 0 mg • sodium 151 mg • calcium 27 mg • fibres 2 g

NOTES

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Coffeemakers
Cafetières

Food Processors
Robots de cuisine

Toasters
Grille-pain

Blenders
Mélangeurs

Cookware
Utensiles de cuisson

Ice Cream Makers
Sorbetières

Cuisinart® offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et ustensiles de cuisson et Savor the Good Life®.

www.cuisinart.ca

©2010 Cuisinart Canada
Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart Canada
Cuisinart[MD] est une marque déposée de Cuisinart Canada

Cuisinart
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail:/ Centre d'appel des consommateurs
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606

Printed in China/ Imprimé en Chine
10CC112809

G IB-9578A-CAN

Any trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document appartiennent à leurs propriétaires respectifs.